

No: 932 – Mahreç İşareti

KONYA KAKIRDAKLI BÖREK

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 932
Tescil Tarihi	: 26.10.2021
Başvuru No	: C2020/320
Başvuru Tarihi	: 24.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Kakırdaklı Börek
Ürün / Ürün Grubu	: Börek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Kakırdaklı Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Kakırdaklı Börek ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Kakırdaklı Börek; böreklik buğday unu, süt, yaş maya ve beyaz şeker ile hazırlanan yumuşak kıvamdaki hamurun içine kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı), kuru soğan, domates, yeşilbiber, maydanoz, karabiber ve pul biberden oluşan harcın koyulup fırında pişirilmesi suretiyle üretilen börektir. Şekli ovaldir.

Konya Kakırdaklı Börek, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Kakırdaklı Börek, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Kakırdaklı Börek üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamur için bileşenler:

1. kalite böreklik buğday unu
- 250 ml ılık süt
- 20 g yaş maya
- 250 ml su
- 130 g süzme yoğurt
- 130 ml sıvı yağ
- 10 g beyaz şeker
- 1 adet yumurta akı
- 12 g tuz

İç harc için bileşenler

- 1 su bardağı kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı)
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 demet maydanoz
- 10 g karabiber
- 10 g pul biber

Böreğin içi için domateslerin kabukları soyulur. Soğan, biber, domates ve maydanoz ince doğranır. Üzerine kakırdak ve baharatlar eklenip karıştırılır.

Yoğurma kabının içine ılık süt, yaş maya, şeker ve az miktar un eklenir ve karıştırılır. 10 dakika mayanın aktifleşmesi beklendikten sonra un hariç diğer bileşenler eklenir. Yumuşak ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar un eklenip yoğrulur ve 20 dakika mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan içi boyutunda oval şekilde bezeler yapılır ve hazırlanan iç harc bezelerin üzerine koyulur. Hamurun ovaliği bozulmadan ince uzun olacak şekilde kenarlar birbirine birleştirilir. Üzerlerine yumurta sürülür. Konya Kakırdaklı Börek, önceden ısıtılmış 200°C'deki fırında pişirildikten sonra servis yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Konya Kakırdaklı Böreğın geçmişı eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple coğrafi sınır ile bağı bulunan Konya Kakırdaklı Börek tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesinin koordinatörlüğünde; Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneğinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan dört kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca şikâyet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Konya Kakırdaklı Böreğın üretim metoduna uygunluğu.
- Konya Kakırdaklı Börek ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.